

FLAN EXOTIQUE

J'ai fait ce flan avec les restes du moment :
Pas de fromage blanc alors j'ai pris un yaourt
à la mangue pour faire un petit côté exotique
et ça l'a fait !!!

INGREDIENTS :

2 bananes mures
3 c à s de noix de coco
1 pot de yaourt à la mangue
10 cl de lait
1 sachet de sucre vanillé
1 c à s de sucre
1 œuf
1 c à s de cassonade



PREPARATION :

Préchauffer le four à 200 °
Battre l'œuf
Ajouter le lait, le yaourt, le sucre, la noix de coco et le sucre vanillé
Bien mélanger
Dans un moule disposer les bananes coupées en rondelles
Verser la préparation dessus
Mettre au four 30 mn
10 mn avant la fin saupoudrer de cassonade et remettre au four
Le flan reste assez fin, doubler les quantités éventuellement si vous voulez



<http://katarinetta.canalblog.com/>